

ZAB Frankenthal => ESSENZEIT <= Wochen-Speiseplan => Schule + Essen = Note 1 😊 <=

KW 13

vom 23.03.2026 bis 27.03.2026

Ausgabezeit: Montag bis Freitag

Montag, 23.03.2026

Menü (1)

Köttbullar (Geflügel) in Rahmsoße mit Tomate-Gemüsereis, Weißkraut-Karotten-Salat

Veggie-Menü (2)

Köttbullar Veggie-Style in Rahmsoße mit Tomate-Gemüsereis, Weißkraut-Karotten-Salat

Nachspeise (1-2)

Himbeer-Quarkspeise

1: I, G

2: G, 5, 1

Dessert: G

Dienstag, 24.03.2026

Menü (1)

BBQ-Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße mit Schlingli-Nudeln
Gurkensalat mit frischem Dill

Veggie-Menü (2)

Veggie-Schnitzel-Emmental mit Kräuter-Gemüse-Soße
Mini-Kürbis-Gnocchi, Gurkensalat mit frischem Dill

Nachspeise (1-2)

Rote Wald-Beerengrütze mit Vanille-Soße

1: A1-F-G-J

2: A1-G

Dessert: G

Mittwoch, 25.03.2026

Menü (1)

Kartoffel-Gemüse-Creme-Suppe mit einer Rindswurst und Senf, Rockie's Brötchen

Veggie-Menü (2)

Kartoffel-Gemüse-Creme-Suppe mit einer veget. Wurst und Senf, Rockie's Brötchen

Nachspeise (1-2)

Kartoffelpuffer mit Apfelpfirsich

1: A1-2-3-4-G-I-C, J

2: DITO 1

Dessert: G, C

Änderungen vorbehalten! Wir wünschen einen guten Appetit!

Donnerstag, 26.03.2026

Menü (1)

Geb. pan. Seelachsfilet mit Kräuter-Remoulade, Hamburger-Kartoffelsalat

Veggie-Menü (2)

Hausgemachter Linsen-Gemüse-Brätling mit Kräuter-Remoulade, Hamburger-Kartoffelsalat

Nachspeise (1-2)

Schokoladen-Osterhase

1: D-A1-7-J-G

2: G-I

Dessert: G

Freitag, 27.03.2026

Menü (1)

Mildes Hähnchencurry Thailand-Art in milder Zitronengras-Cocos-Soße mit Gemüse und Reis
Bunte Blattsalate mit Himbeerdressing

Veggie-Menü (2)

Frischer Kräuter-Quark mit kleinen Rissolè Kartoffel
Bunte Blattsalate mit Himbeerdressing

Nachspeise (1-2)

Hausgemachter Oster-Rübli-Kuchen mit Haselnuss und Möhren

1:-

2: A1-G

Dessert: G, A1, C

Information

Bei Fragen? Gerne an die Küchenleitung

K. A. Menzel und Team

☎ 06233 / 37987-23 oder catering@zab-frankenthal.de

